Húsételek gyakorlás

Kocsisné
Doszpod Szilvia
Inviato da Kocsisné Doszpod Szilvia il 2026. 04. 10., p – 12:31
Tipologia di piano
Piano di lezione
Settore
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Argomento, area di apprendimento
Húsételek csoportosítása és rendszerezése
Materie tecnico-professionali
Ételkészítési és technológiai ismeretek
Classe / destinatari
10. évfolyam
Obiettivi di apprendimento
A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában
Concetti
Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag
Strumenti necessari
Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla
Materiali forniti prima della lezione o per il progetto

Korábbi órai jegyzetek, duális partnereknél összegyűjtött receptek, duális partnerek honlapja

Introduzione e preparazione della lezione / del progetto

A diákokkal felelevenítem, hogy milyen húsételeket ismertek meg az elmúlt órákon és ezek milyen módon készülhetnek

Piano di attuazione della lezione / del progetto

A csoport kialakítása után megbeszéljük a kérdéseket, melyek alapján majd csoportosítani kell a húsételeket.

Hogyan készülnek (egészbensütés, frissen sütés, párolás, főzés)

Melyik készülhet CSAK sertéshúsból?

Melyik készülhet CSAK borjúhúsból?

Melyik étel készülhet borjú és sertéshúsból is?

Melyik ételhez illik burgonyaköret?

Melyik ételhez illik galuskaköret?

Melyi ételhez kínálunk mártást?

Melyik ételben vannak zöldségek is?

Melyik étel készül gombával?

Melyik étel jellegzetes köret a párolt rizs?

Melyik étel készül jelleget adó ragúval?

Applicazioni utilizzate
ChatGPT
Copilot
Gemini
Piano di valutazione

A csoportok válaszolnak a kérdésekre, melyet mindenki előtt felolvasnak. Egy fő pedig kivetíti a táblára. A háromból egy rendszerezett táblázatot készítünk. melyből összeáll a gondolattérkép. A rendszerező táblázatban a felmerülő kérdéseket a Megjegyzés rovatban röviden megmagyarázzuk.

Personalizzazione

9 fős csoportomat három 3 fős csoportba alakítom ki, úgy hogy legyen egy olyan csoport is ahol minden tanuló ugyanannál a duális partnernél dolgozik és kettő olyan ahol minden tanuló másik gyakorlati helyen dolgozik

Compiti a casa, attività di progetto

A diákok szárnyashús és marhahúsételeket gyűjtenek a duális partnereknél, esetleg az interneten

Redmenta feladatlap kitöltése Direktcím: HúsokI.SertésBorjú